



## EXPERTEN- INTERVIEW

**Stephan Kirchner,  
Geschäftsführender  
Gesellschafter  
Dross&Schaffer  
Küchen München Ost**

### Viele Hobbyköche haben, angespornt durch diverse Kochsendungen, die Küche für sich entdeckt. Wie beeinflusst das die Kunden und Küchenplanung?

Durch die Kochsendungen ist nicht nur das Thema der Kulinariik, sondern auch das Erlebnis rund ums Kochen weiter in den Fokus gerückt. Kochen ist damit nicht nur im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme zu sehen, sondern in vielen Fällen auch ein Hobby und Lifestyle Faktor geworden. Durch Kochsendungen werden die Zuschauer und unsere Kunden immer neugieriger auf „Spezialthemen“ wie Sous Vide Garen und Tepan Grillen und haben somit auch ein gesteigertes Interesse an hochwertiger Küchentechnik.

### Gibt es Tendenzen, die besonders herausstechen?

Ein guter Dampfbackofen, der oft mit einem Pyrolysebackofen (ein Backofen mit Selbstreinigung) kombiniert wird, gehört an sich schon zum guten Standard. Weiterhin haben sich Induktionskochfelder – zunehmend auch in Kochfeld-Dunstabzugssystemen - mit ihrer Geschwindigkeit, Energieeffizienz und Pflegeleichtigkeit durchgesetzt. Große Spülbecken, in die z.B. auch ein Backblech eingeweicht werden kann und Kochendwasser-Armaturen, sind heute in vielen hochwertigen und funktionellen Küchen ein fester Bestandteil.



## DAS GESAMT- KONZEPT VON FUNKTION, FORM UND DESIGN WIRD IMMER WICHTIGER

### Welche innenarchitektonischen Betrachtungen fließen beim Dross&Schaffer in die Planung einer Küche ein?

Die Küchen werden tendenziell immer offener bzw. in den Wohn- und Essraum integriert. Hier wird das Gesamtkonzept und damit das Zusammenspiel von Funktion, Form und Design immer wichtiger. Durch unsere sehr enge Zusammenarbeit mit einem Interior Designer sind wir bestens darauf ausgerichtet unsere Kunden auch über die Küche hinaus in Planungs- und Einrichtungsthemen zu unterstützen. Von der Raumoptimierung, Lichtplanung, Badgestaltung und Einrichtungsplanung, bis hin zur Umsetzung mit hochwertigen Materialien und Herstellern, ist hier alles möglich.

### Welche Fehler werden häufig beim Planen einer Küche gemacht?

Fehlerquellen in einer Küchenplanung gibt es reichlich und umso mehr ist die fachliche Kompetenz und Erfahrung des Planers und Küchenstudios wichtig. Die beste Qualifikation hilft jedoch nur bedingt, wenn die Chemie und Kommunikation zum Kunden nicht passen. Zeit, Geduld, Zuhören und Verständnis sind für uns hier wichtige Faktoren und Voraussetzung für ein gelungenes Gesamtergebnis.

### Wie sehen Sie Küchen in zwanzig Jahren?

Ich gehe davon aus, dass die Küche weiterhin unser zentraler Lebensraum in den eigenen Wänden bleibt. Gestalterische Trends werden sich, wie auch in der Mode, wiederholen, weswegen es umso wichtiger ist, dass die Küche auf den Geschmack des Kunden und die Räumlichkeiten abgestimmt ist. Die Geräteindustrie wird hoffentlich mit vielen weiteren Innovationen den Kochalltag bereichern und auch erleichtern. Das Thema Nachhaltigkeit wird, so wie in fast allen Bereichen unseres Alltags und Konsumverhaltens, vermutlich einen noch größeren Stellenwert bekommen. In jedem Fall freuen wir uns auf alle neuen Herausforderungen und Kunden und gehen positiv gestimmt in die Zukunft.

**Dross & Schaffer GmbH, Wasserburger Landstr. 246, 81827 München  
Tel. (089) 453031-0, muenchenost@dross-schaffer.com, dross-schaffer.com/muenchenost**